



Programa Nacional Integrado de HACCP

Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria



ACHIPIA
Ministerio de
Agricultura

Gobierno de Chile

INOFOOD 2011

CUMBRE/EXPO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA)



ACHIPIA
Ministerio de
Agricultura

Gobierno de Chile

INOFOOD 2011

CUMBRE/EXPO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Contexto mundial del mercado de alimentos

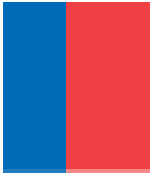
Creciente volumen y diversidad del comercio de alimentos

Consumidores más informados y mayores exigencias oficiales



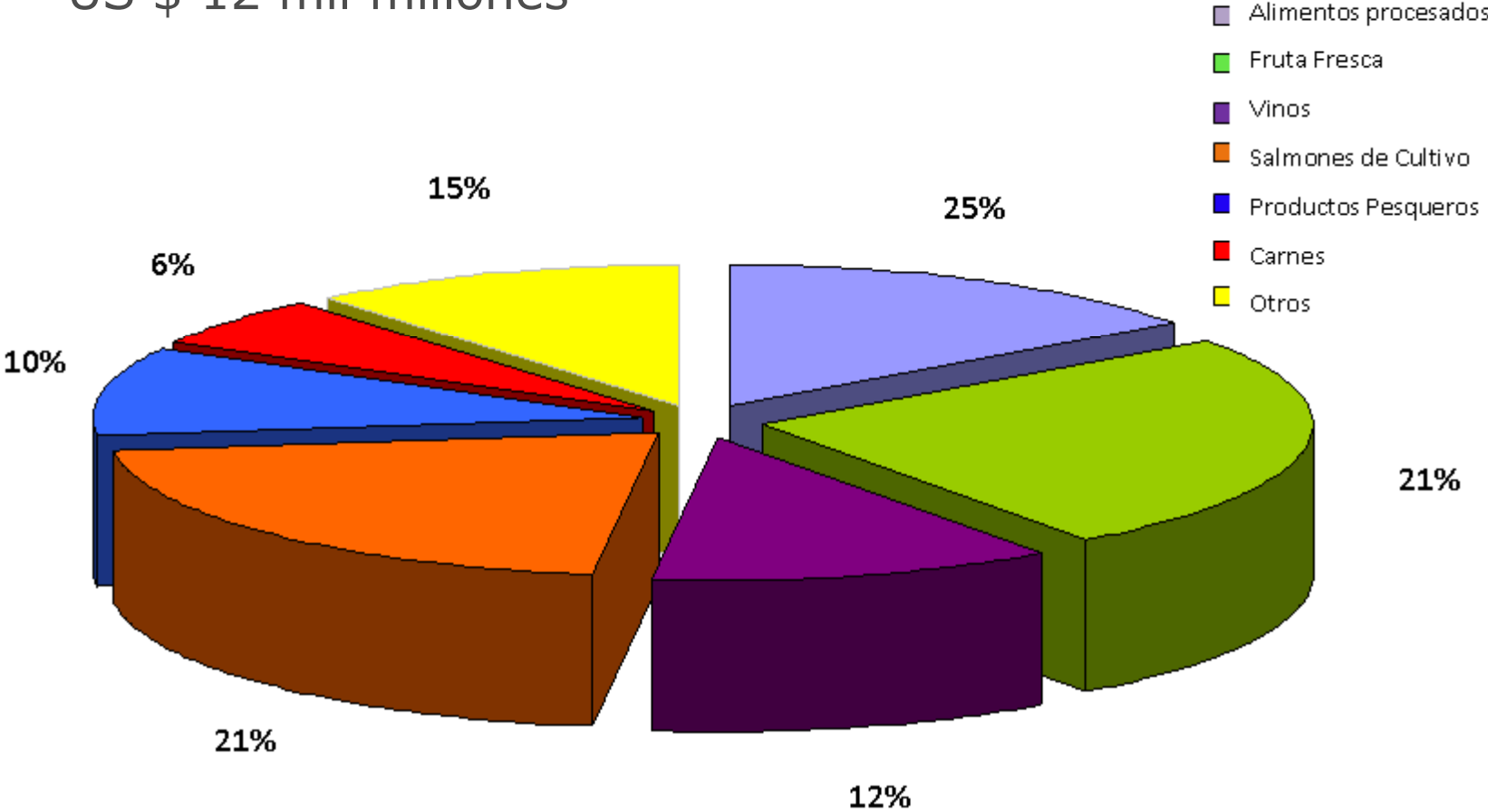
Mayor producción de alimentos industriales y nuevas tecnologías

Sistemas más sofisticados de detección de problemas de inocuidad

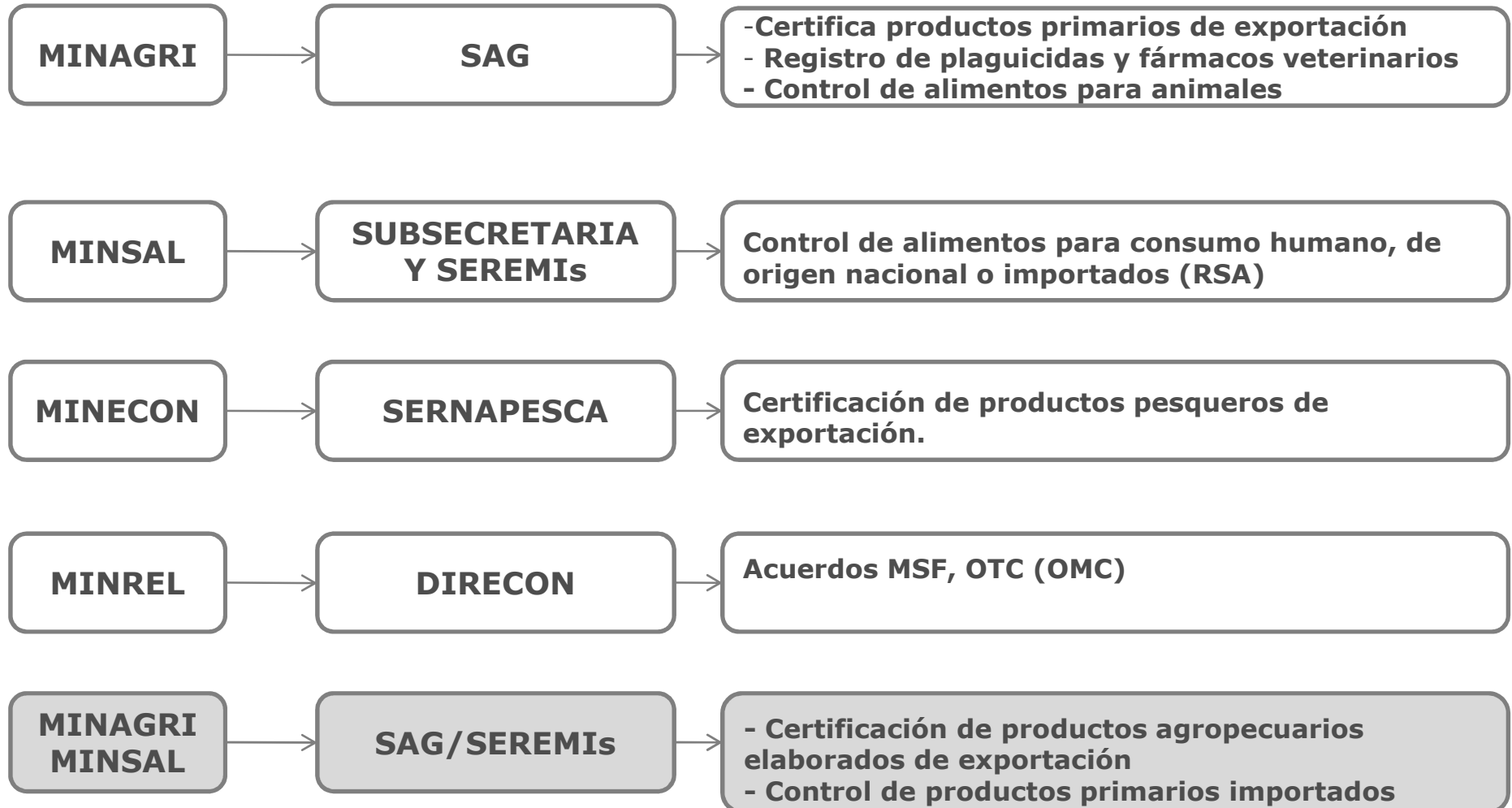
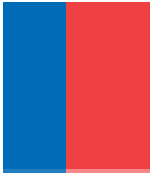


Exportaciones chilenas de alimentos

US \$ 12 mil millones



Chile: Roles Sectoriales en Inocuidad



ACHIPIA

2005: Creación de Comisión Asesora Presidencial Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria (Decreto N°83/2005 Minegpres)

Integrantes: Subsecretarios de Agricultura, Salud Pública, Secretaría General de la Presidencia, Economía, Pesca, y el Director de DIRECON.

Misión: Asesorar al Presidente de la República en políticas de inocuidad alimentaria y servir de instancia de coordinación entre los organismos con competencias en esta materia.

ACHIPIA

2007: Elaboración de la Política Nacional de Inocuidad Alimentaria

2009: Se fortaleció la secretaría ejecutiva de ACHIPIA

2010: Traspaso de ACHIPIA a MINAGRI (Decreto N°162 Minsegres)

Incorpora nuevas funciones:

- Secretaría del Comité Nacional del Codex
- Red de Información Alertas
- Calidad

Esquema de trabajo de ACHIPIA

- Comisión de Subsecretarios: definiciones estratégicas y sancionar temas. Reuniones mensuales.
- Grupo Interinstitucional (GI): equipo técnico directivo con funciones ejecutivas y seguimiento. Reuniones mensuales
- Grupos de trabajo técnico: mesas de trabajo con especialistas de los Servicios (Programas Nacionales Integrados)

Temas de trabajo prioritarios

1. Red Nacional de Laboratorios
2. Programa Nacional Integrado de HACCP
3. Red de Información y Alertas Alimentarias
4. Comité Nacional del Codex Alimentarius
5. Fortalecer la institucionalidad de la Agencia
6. Red Científica
7. Coordinación Normativa



La Política de Inocuidad plantea un nuevo modelo

- Mirada integral de la cadena alimentaria
- Enfoque preventivo (centrado en control de procesos y no de productos)
- Responsabilidad del productor
- Sistemas de autocontrol con supervisión pública
- Coordinación de las instituciones públicas



Programa Nacional Integrado de HACCP

Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria



ACHIPIA
Ministerio de
Agricultura

Gobierno de Chile

INOFOOD 2011

CUMBRE/EXPO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Sistemas oficiales de control de HACCP



- **Disparidad de criterios y frecuencia de control**
- **Duplicidades**
- **Costos**

Sistemas oficiales de control de HACCP



SAG: Sistema de Aseguramiento de Calidad (SAC)

- Deben estar registrados en listado de exportadores pecuarios (LEEP)
- Inspección y certificación costeados por la empresa
- SAG está modernizando su sistema. Realizará sólo verificación (no validación)
- Obligatorio para todos los exportadores pecuarios
- Hoy supervisa 124 líneas de proceso



Sistemas oficiales de control de HACCP



SERNAPESCA: Prog. de Aseguramiento de Calidad (PAC)

- Sistema obligatorio para mercados que lo exigen. Para el resto es voluntario.
- Valida los planes HACCP con sistema externalizado en la U de Chile
- Empresas pagan validación, inspección y certificación.
- Verificaciones quincenales.
- Se informa no cumplimiento del RSA a MINSAL.



Sistemas oficiales de control de HACCP

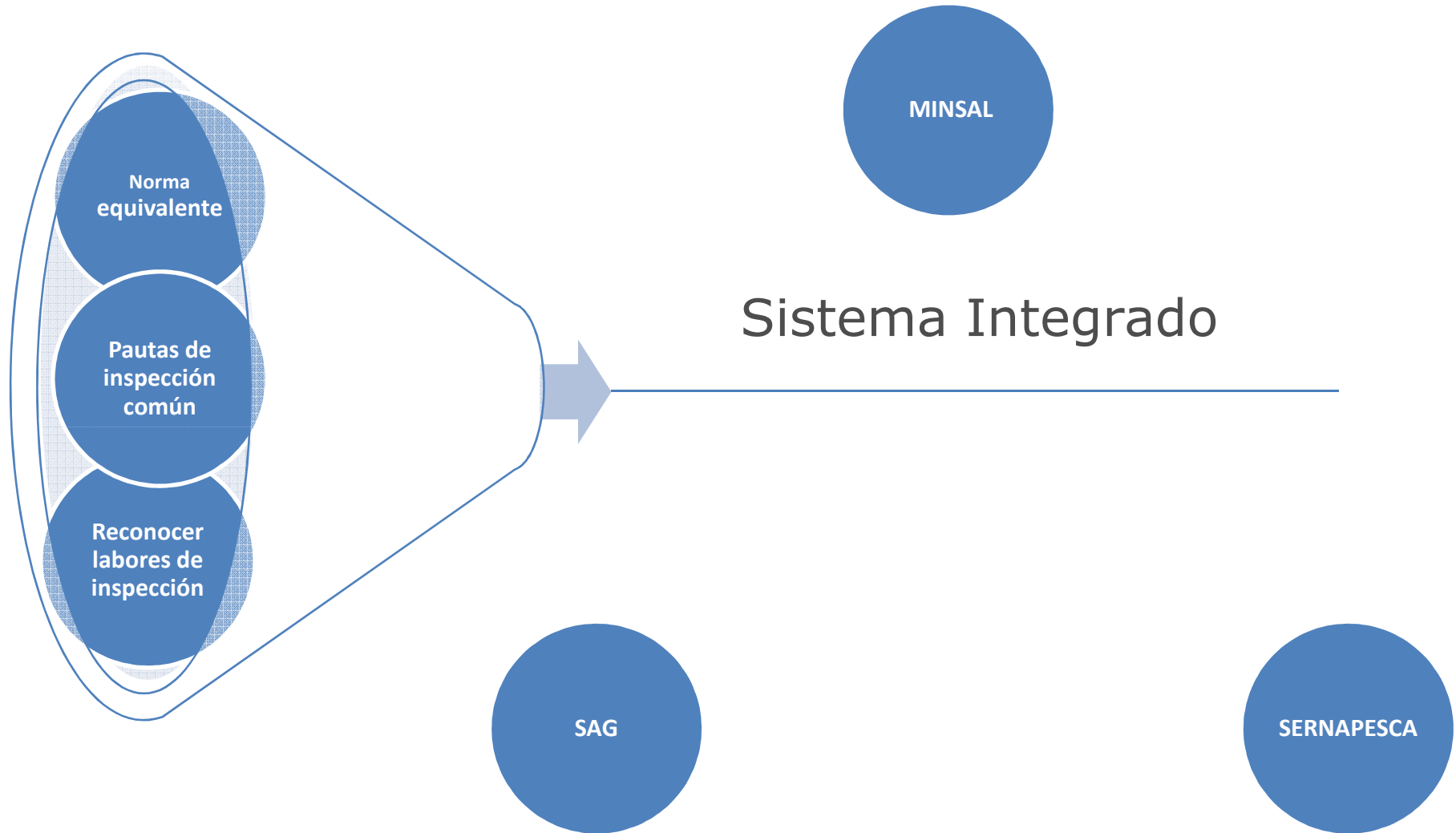


MINSAL:

- Res 187/2008: Otorga plazos diferenciados de implementación de HACCP (riesgo por tipo de producto y nivel de ventas)
- SEREMI controla BPM y realiza auditoría completa del sistema HACCP
- Hoy: Norma chilena 2861 Of 2004
- Incorporará NCh 2861 versión 2011



Situación esperada



Programa Nacional Integrado de HACCP

Objetivo General

Establecer un programa integrado de control oficial de los sistemas de aseguramiento de calidad basados en HACCP que fomente el trabajo conjunto de las instituciones públicas con competencias en la materia, orientado a asegurar la elaboración de alimentos inocuos y optimizar el uso de los recursos públicos, tomando en cuenta las necesidades de desarrollo productivo del país

Programa Nacional Integrado de HACCP



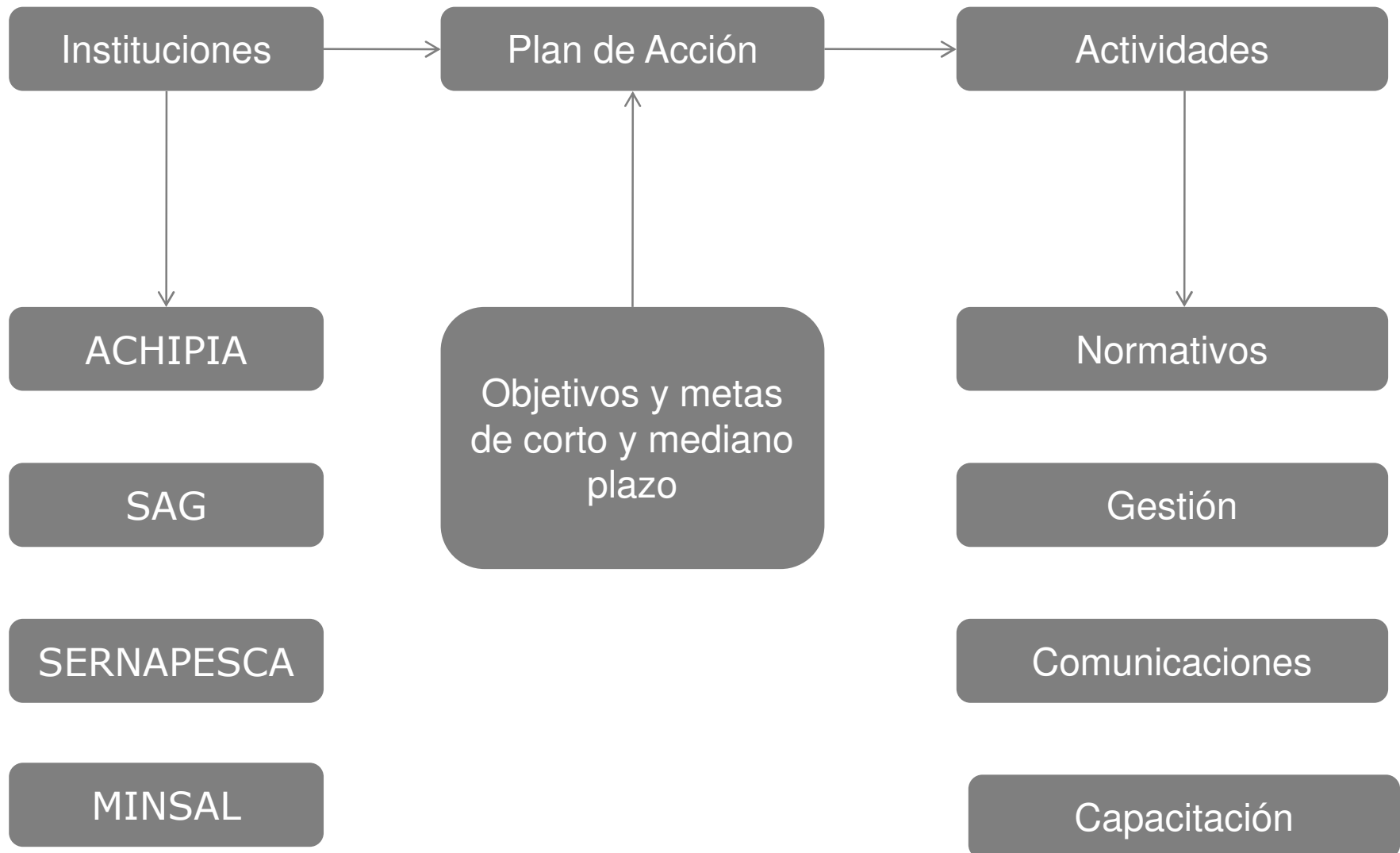
- Comité de Gestión del programa
 - Periodicidad de reuniones: mensual
 - Método de trabajo: Se elaborará un documento escrito que establezca objetivos, marco normativo, gestiones que realiza cada Servicio, metas y plan de acción.
- Representantes de los Servicios en la mesa HACCP:
 - MINSAL: Sr. Marcelo Ulloa
 - SAG: Sr. Luis Meza y Sr. David Guerra
 - Sernapesca: Sra. Loreto Rodríguez



PNI de HACCP: Objetivos específicos

- Marco normativo equivalente y armonizado
- Sistema moderno e integrado de control oficial de los programas de aseguramiento de calidad
- Aumentar cobertura de control oficial
- Informar resultados disconformes a la RIAL
- Promover la incorporación HACCP en empresas
- Establecer programas de cooperación técnica y capacitación para organismos de control

Programa Nacional Integrado de HACCP





www.achipia.cl

Quienes somos Normativas Progr. integrados Codex Educativos Laboratorios ? Preguntas o denuncias

Bienvenidos

“Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria” tiene como misión asesorar al Presidente de la República en todo cuanto diga relación con la identificación, formulación y ejecución de políticas, planes, programas, medidas y demás actividades relativas a la inocuidad alimentaria...



"Alimentos Seguros y Saludables para Chile y el Mundo"

▼ Destacamos

Diciembre 2010

Taller Regional de FAO

Proyecto TCP/RLA 3213 de FAO convocó a Consultores y Coordinadores Nacionales del Proyecto en Montevideo, Uruguay [+]

Noviembre 2010

Expertas españolas realizan segunda visita a Achipia.

▼ Noticias

Enero 2011

FAO hace llamado para contratar dos consultores nacionales

Noviembre 2010

Achipia patrocina Seminario Internacional sobre Inocuidad en la Cadena de Alimentos

Octubre 2010

Achipia patrocina Seminario del Laboratorio de Toxinas Marinas de la Universidad de Chile

▼ Agenda

Nov

1-5

En Santiago de Chile se realizará la 32ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales

2010...

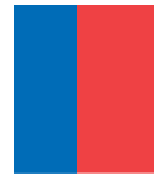
▼ Boletines 1 al 4

Hoy

Nº 4

Boletines de la Agencia Chilena para la Inocuidad de los Alimentos
Aquí encontrará cada una de las





Muchas Gracias

